Cafés Exóticos

¡La nueva y más selecta categoría de cafés!

Cafés de Especialidad

La categoría de "Specialty coffees" o "Cafés de Especialidad" es muy conocida por los diferentes agentes -exportadores, importadores, tostadores, etc.- de la actual industria del café. Es el segmento del mercado del café que, hoy por hoy, muestra el mayor dinamismo y crecimiento de consumo en el mundo.

Esta categoría de Cafés de Especialidad incluye orígenes que producen cafés de excelente calidad, como por ejemplo: Guatemala, Costa Rica, Nicaragua, Colombia, Etiopía, etc. Estos países son productores de millones de sacos de café y en algunos casos tienen características similares de sabor.

Cafés Exóticos

Recientemente, entre el segmento de los micro-tostadores más selectos de Japón se ha empezado a generar una nueva demanda de cafés. Se trata de orígenes exóticos que nadie, o casi nadie, sabía que producían café.

Esta demanda viene generada por la voluntad del micro-tostador de ofrecer a sus clientes nuevas opciones de café, diferentes y excitantes, para evitar que estos se "aburran" debido a la oferta continua y constante de los mismos orígenes tradicionales de café. Las nuevas opciones favorecen que el consumidor final mantenga un interés vivo, activo y vibrante por el consumo.

Estos orígenes exóticos, bastante ignorados y difíciles de obtener, son los que componen la categoría de los "Cafés Exóticos". Las diferencias entre los Cafés Especiales y Cafés Exóticos son claras, así como la clasificación de las diferentes categorías. Las principales características de los Cafés Exóticos son:

- El precio es fijo y no está vinculado en forma alguna por el New York Contract "C".
- Los precios tampoco están afectados o influenciados por las leyes de oferta y demanda que tradicionalmente gobiernan la industria del café y pueden alcanzar un precio hasta 300 veces superior que los de algunos Cafés de Especialidad.

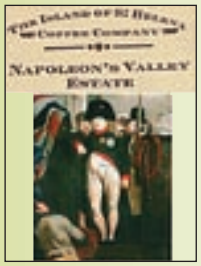
- Son cafés generalmente producidos en pequeñas islas, en lugares con altos, o muy altos, costos de mano de obra.
- Son cafés producidos en forma artesanal, con producción muy limitada o escasa (en algunos casos se disponen únicamente de 20 Kg. anualmente).
- Cafés cuyas historias son únicas e interesantes y que sirven como herramienta en la promoción y comercialización de los mismos.
- La variedades son poco comunes: Mokka, Typica, Leroy.

Los cafés que comparten estas características se ubican en la categoría de Cafés Exóticos y son los cafés más caros, más selectos, y más exclusivos en el mundo.

Los siguientes lugares productores de café son algunos de los incluidos en este selecto grupo de los Cafés Exóticos, que se amplia gradualmente:

Isla de Santa Helena
Isla de Vanuatu
Reino de Tonga
Isla de Guadalupe
Isla de Nueva Caledonia
Kopi Luwak
Sao Tome e Príncipe
Isla de Mauricio
Isla de Maui
Jamaica Blue Mountain
Hawaian Kona

El Mercado de los Cafés Exóticos



Hasta el momento, la categoría de Cafés Exóticos está mucho más desarrollada en Japón y muy específicamente entre el segmento de micro-tostadores de este país, que en el resto de países consumidores del mundo.

La razón del interés del país nipón por los Cafés Exóticos tiene una razón muy sencilla: entienden su actividad primordialmente como un arte antes que como un negocio. Su trabajo y mimo por el café ha despertado el interés de sus clientes por este producto y mucho de estos consumidores se muestran especialmente atraídos por cafés que consideran raros y escasos, en otras palabras, se sienten atraídos por los Cafés Exóticos. Al comprar estos orígenes, no solo están consumiendo un café, si no que están, inconscientemente, buscando el sentimiento, por medio de este café, de sentirse transportados a esos exóticos lugares donde se produce ese grano.

Breve descripción de algunos orígenes que son considerados como Cafés Exóticos

Isla de Guadalupe

Ubicada en el mar Caribe, cerca de Martinica y Jamaica, es el más antiguo productor de café en América, se cultiva café desde 1726. La variedad es la más pura Typica, que fue introducida por Gabriel Mathieu de Clieu.

Isla de Nueva Caledonia, Domaine du Kuandji

Domaine du Kuandji produce una variedad de café única: Coffea laurina o Leroy. Esta variedad produce café en forma natural con la mitad del contenido de cafeína (0.6%) que las variedades tradicionales de arábica (1.2%). Esta variedad es también conocida como "Bourbon Pointu" o "Borbón Puntiagudo" debido a la forma única del grano el cual es puntiagudo en uno de sus extremos.

Es la única plantación en el mundo que produce comercialmente la variedad Leroy, de la que se comercializa únicamente 700 Kg. anualmente. Este café era el preferido por personalidades como Sir Winston Churchill, Jacques Chirac y Honoré de Balzac.

Reino de Tonga, Royal Tonga Coffee

Este Reino está formado por un grupo de islas ubicadas en la Polinesia. Este café es el único producto que el Reino de Tonga ha exportado en su historia. La producción es muy limitada, menos de dos toneladas de café se producen anualmente.

Un pequeño número de fincas producen café, entre ellas la finca de café del Rey de Tonga, de ahí que el nombre del café sea Royal Tonga. Es el único café que el Rey de Tonga consume.

Isla de Santa Helena, Napoleón Valley Estate

Después de ganar la batalla de Waterloo, los ingleses deportaron a Napoleón Bonaparte a la Isla de Santa Helena. Napoleón I murió en esta isla el 5 de mayo de 1821.

La finca en que se produce este café perteneció a Napoleón I de ahí su nombre Napoleón Valley Estate. La variedad del café es la Bourbon Punta Verde. La producción es muy escasa, se produce menos de una tonelada al año.

Isla de Maui

Pequeña isla ubicada en el archipiélago de Hawai. En la isla únicamente existe una plantación de café, en donde se cultiva la variedad Mokka, caracterizada por sus granos muy pequeños y redondos. Es la única plantación comercial en el mundo de la variedad Mokka

Isla Vanuatu

Archipiélago de más de 300 islas o islotes en el suroeste del Pacífico. De todas ellas, únicamente 74 están pobladas y el café crece sólo en tres islas: Tanna, Espíritu Santo y Efate, aunque en esta última casi ha desaparecido el cultivo.

En la Isla de Espíritu Santo predomina la especie robusta. Buen café, con mucho cuerpo y cierto aroma, parecido al apreciado robusta Numea, de la cercana Nueva Caledonia. El café arábica de Tanna es el que se está promoviendo más. Su cultivo está libre de pesticidas y coexiste con plantaciones de leguminosas.

Sao Tomé y Príncipe

Este país africano es una república formada por varias islas localizadas en el Golfo de Guinea, específicamente al noroeste de la costa de Gabón, muy cerca de la línea ecuatorial. En el siglo XIX, el azúcar fue reemplazado por el café y el cacao, que crecía en grandes propiedades llamadas roças, las cuales moldearon el paisaje y su historia.

Las plantaciones se nacionalizaron después de la independencia de 1975, lo que condujo a una drástica caída de la producción tanto de café como de cacao, entonces los cultivos más importantes. La privatización de la mayoría de las plantaciones no tuvo lugar hasta la segunda mitad de la década de 1980, como parte de un programa de rehabilitación del sector.

Su café más famoso y apreciado es el "Monte Café". Su producción es limitada y buena parte de ellas está reservada ya para los próximos diez años.

Isla Mauricio

Isla tropical en medio del Océano Índico. Mares verdes de campos de caña de azúcar y de café en el interior, un paisaje dominado por picos dentados, restos de las explosiones de antiguos volcanes.

En cuanto al café de esta isla, los catadores profesionales lo definen como sutil y delicioso, con un ligero toque de perfume a vainilla.

Hawaian Kona

Hawai es un estado de Estados Unidos, formado por un archipiélago del mismo nombre en el Océano Pacífico norte. Antiguamente estas islas eran conocidas como las Islas Sándwich. El café se cultiva en Hawai desde 1818. El café cultivado en las laderas del volcán de Mauna Loa, en la zona occidental de Kona, da nombre al único café que se cultiva en los Estados Unidos.

El Kona hawaiano se caracteriza por su suave acidez, cuerpo medio y buen aroma. Algunos expertos destacan también, un sabor parecido a la canela. Un hecho curioso, es que buena parte del café de mejor calidad se queda en la isla. Sus principales consumidores son los miles de turistas que cada año visitan este territorio.

Kopi Luwak

Café procedente de Indonesia. Su principal particularidad es la fermentación, que tiene lugar en el estómago de unos pequeños marsupiales parecidos a un gato, cuyo nombre local es Luwak -en inglés Palm Civet-.

Las cerezas de café forman parte de la dieta de estos animales que además de sibaritas -únicamente se comen las maduras y a punto de recolectar- son muy metódicos y repetitivos en los lugares donde hacen las deposiciones y esto permite a los nativos recolectarlas y lavar el café, que se vende como un preciado tesoro.

La producción mundial de Kopi Luwak se estima en unos 225 kg. anuales. En cuanto a su gusto y aroma se puede afirmar que se trata de un café diferente por sus características organolépticas. Fuerte aroma, mucho cuerpo, ligero sabor a tierra y moho y algo achocolatado.

Jamaica Blue Mountain

Jamaica es una isla y país de las Grandes Antillas, situado en el mar Caribe. El mejor Blue Mountain crece en los niveles más altos de las zonas orientales de St. Thomas, Portland y St. Andrew, en un radio de 24 kilómetros alrededor del Blue Mountain Peak.

La presentación del café en barriles de madera dista mucho de los sacos de yute o rafia habituales en la mayoría de orígenes. Café con buen balanceado de las principales características de un café de calidad: aroma, sabor, cuerpo, acidez y retrogusto. No necesita mezclarse con ningún otro para resaltar sus características.

Es un café suave, de acidez media, sin cuerpo acusado, carece de fuerte retrogusto, tiene un ligero sabor a madera y un aroma inconfundible. Su contenido de cafeína oscila alrededor del 1.1%.

Gonzalo Hernández y Peter de Bruyne (Café Exotique Co., Ltd. - Londres, Reino Unido)
Café de Vanuatu, Café de Jamaica: "La Ruta del Café", Albert Solà
Cafés de Sao Tomé y Príncipe, Hawaian Kona, Islas Mauricio, kopi Luwak: diversas fuentes